



UNPF/AFP

6 rue des Frères Montgolfier ZA la Tourelle 2 – 22400 NOYAL
Tél. : 09 81 44 44 43 / mail : afpf@uniondelapoissonnerie.net
SIRET : 507 700 664 00034 / APE 8559A / N° déclaration d'activité : 53220837422



PROGRAMME FORMATION **Evaluation des risques professionnels**

Durée : 1 jour (7h) comprenant 2 pauses de 20 minutes / Lieu : point de vente

Public visé : chef d'entreprises du secteur de la poissonnerie

Prérequis : aucun

Objectifs :

- Comprendre et répondre aux obligations en matière d'évaluation des risques professionnels
- Evaluer les risques professionnels
- Mettre à jour son Document Unique d'évaluation des Risques

Contenu de la formation

Zones à contrôler

- Boutique
- Marché(s)
- Poubelle/plonge
- Préparation froide
- Local de filetage
- Préparation chaude / cuisine
- Réception / livraison / stockage
- Bureau / vestiaire / sanitaire
- Risques généraux

Mesures de préventions existantes

Evaluation des risques professionnels :

- Types de risques
- Lésions/dommages potentiels
- Réduction du risque
- Protection face aux risques

Plan d'action

Mesures de prévention à mettre en œuvre (liste des actions et délais)

Fiches techniques « Sécurité et santé au travail »

Santé au travail :

- Santé et sécurité
- Visite médicales des salariés
- Accident du travail

- Risques de chute
- Huiles de friture
- Armoire à pharmacie

Sécurité et incendie

Sécurité et électricité

Fiches à remplir

Elaboration du document unique de l'entreprise – document obligatoire

Moyens pédagogiques et d'encadrement :

- Formation dispensée sur le point de vente
- La formation sera assurée par Monsieur Emmanuel LE COZ, formateur AFPP.

Validation (type, modalités d'organisation...) :

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation distribué aux participants afin qu'ils puissent faire le point sur leur pratique.